



Adventsbrunch

Aperitif Glühwein oder Punsch

Frühstück kleinere Form

Vorspeisen

Brotauswahl mit Dips und Butter | Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressings

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und gebackenen Kapernbeeren

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Olivenöl, Parmesan, Zitrone und gerösteten Pinienkernen

Hausgemachtes Grillgemüse mit Basilikum-Pesto und gerösteten Walnusskernen

Büffelmozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten

Roastbeef vom Eifeler-Rind mit Ingwer-Koriander-Mayonnaise

Hauptgänge

Vegetarisch

Spaghetti all'arrabiata

Fleisch

Medallions vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce | Kalbskotelett

Brust von der Landente mit Orange und Kardamom

Fisch

Gebratener „Loup de mer“ an Beurre blanc mit Pancetta

Beilagen

Geschmolzene Kartoffelklöße | Petersilienkartoffeln | Gemüse von dicken Bohnen mit Speck | winterliches Gemüse

Dessert

Mousse au Chocolat mit Rum | Panna Cotta von der Tonkabohne und Mango

12.00 - 14.30 UHR | SCHLOSS SCHENKE | PREIS PRO PERSON 44,90 €